

Джерри всемогущий

— Вообще-то, я очень интересуюсь алхимией и колдовством, но в школе не преподают этот предмет. Не ожидал, что вы, дядя Артур, так хорошо разбираетесь в них, это поразительно! — восхитился Джерри, выслушав объяснения Артура.

— Ха-ха-ха, Джерри, а у тебя подвешен язык, но это правда, что очень мало волшебников могут сравниться со мной! — кому не нравится слышать комплименты, особенно когда Джерри, такой блестящий молодой волшебник и известный профессиональный игрок в квиддич, был так впечатлён зачарованными им предметами. Самолюбие Артура тут же взлетело.

— Я слышал от Рона, что вы любите изменять магловские предметы? Дядя Артур, и тот летающий волшебный автомобиль, на котором они отправились на помощь Гарри, был создан вами! — продолжил восклицать Джерри.

— Что? Машина может летать? — изумился мистер Грейнджер.

— Верно, я провел много исследований в этой области, но, правда, немного не ожидал, что эта волшебная машина может так хорошо летать. Если вам интересно, я отведу вас туда сегодня днём! И ещё, Джерри, если тебя интересуют зачарования и алхимия, можешь спросить у меня совета, я всегда считал, что в Хогвартсе должен быть специальный курс по ним, — Артур похлопал себя по груди с самодовольным выражением лица.

— Договорились! — видя, как Артур предаётся хвалебным возгласам, уголки рта Джерри постепенно приподнялись.

Раз вопрос с Артуром решён, следующей идёт миссис Уизли.

Артур относится к тому типу мужчин, у которых очень строгая жена. Миссис Уизли очень не любила, когда Артур возится с магловскими предметами, потому что это противоречит законам Министерства магии. Она боялась, что что-то обязательно случится и Артура посадят.

Поэтому, если он хотел, чтобы Артур успешно обучил его, Джерри также должен найти способ задобрить миссис Уизли. Что касается этого, у Джерри уже был готов план.

— Пойду-ка я на кухню, посмотрю, не нужна ли какая-нибудь помощь! — под изумлёнными взглядами Артура, мистера Грейнджера и Гермiony Джерри встал и пошёл в сторону кухни.

Подумав немного, Гермiona быстро последовала за ним. Поначалу ей казалось, что она уже очень хорошо знает Джерри, но на самом деле он обладал столькими способностями, о которых она и не подозревала.

На кухне первого этажа миссис Грейнджер наблюдала за тем, как Молли взмахивает палочкой.

Один за другим овощи и фрукты взлетали и опускались в раковину, где чистились, а затем нарезались на мелкие ровные кусочки. Про себя мисс Грейнджер вздыхала о том, что готовка волшебников слишком необычна.

Изначально, услышав, что миссис Уизли будет готовить, она собиралась помочь, например, помыть овощи, нарезать их и так далее, ведь в доме четырнадцать человек, нужно приготовить довольно много блюд, и миссис Молли наверняка будет слишком занята, делая это в одиночку.

Как оказалось, ей вообще не нужна была помощь, потому что волшебники использовали магию и для приготовления еды.

— О, Гермиона, ты должна хорошо выучить эту магию, в будущем тебе будет гораздо проще со своей семьёй! — шутливо объяснила Гермионе миссис Грейнджер увидев, что она и Джерри пришли на кухню.

— Мне не очень интересна бытовая магия! — Гермиона скривила гримасу.

Кулинарная магия была одной из немногих слабостей Гермионы, и нельзя сказать, что она не изучала её раньше, но ей нелегко давалась магия не по учебникам. К сожалению, чтобы научиться кулинарной магии, нужно было не только иметь хороший талант к магии, но и самому быть хорошим поваром в реальной жизни.

Бытовая магия не позволяет сразу приготовить изысканные блюда, а использовать магические приборы для того, чтобы быстрее и проще приготовить их. И с магическим талантом у Гермионы было всё в порядке, но кулинарный талант... Разве можно ожидать, что школьница двенадцати-тринадцати лет будет хорошо готовить?

— Вам нужна помощь? Я неплохо владею бытовой магией! — спросил Джерри у колдующей Молли.

Миссис Молли творила волшебство, поглядев на Джерри с некоторым удивлением: — Джерри, ты знаешь и кулинарную магию?

Трудно было представить, что мальчик, учащийся в школе, будет хорошо готовить. По крайней мере, Молли знала, что её сыновья полные профаны в кулинарии.

— Я предпочитаю китайскую кухню, поэтому немного учился готовить, — с улыбкой пояснил Джерри.

— Китайская кухня очень сложная!

Будучи кулинарным экспертом, миссис Молли, конечно же, изучала кухни разных стран, но китайской занималась намного меньше, потому что она была слишком сложной.

И все рецепты китайской кухни, которые она видела, были очень странными. В отличие от кухонь других стран, где количество специй в каждом рецепте четко отмерялось, и если следовать шагам, то ошибиться невозможно...

Но в китайских рецептах писали в основном типа «немного», «нужное количество», «сколько-то» и т.д., расплывчато и неясно, что очень затрудняло понимание.

На самом деле миссис Уизли не знала, что китайская кухня имеет глубокую и многовековую историю, что одних только блюд существует восемь основных категорий, а способов приготовления очень много: обжарка, запекание, обжаривание во фритюре, варку, пассерование, поджог, тушение и другие около тридцати способов.

Иногда не специально пишут так расплывчато, а потому, что вкусы разных регионов Китая слишком отличаются, во многих случаях можно только на основе личных пристрастий приготовить и добавить в то или иное блюдо специй.

Одно и то же блюдо в разных регионах отличается количеством приправ, и даже провинциальный вкус будет разным, как, например, в северном и южном Аньхое.

Конечно, это трудно понять иностранцу, поэтому Молли так удивилась, когда узнала, что Джерри действительно изучал китайскую кухню.

— Если вы не возражаете, я могу приготовить немного китайской еды и дать всем попробовать!
— Джерри взял на себя инициативу.

Полагаясь только на свой рот, он точно не справится, ему нужно было использовать свою силу, чтобы победить миссис Уизли.

— Хоть это и невежливо – позволять гостям готовить, но мне очень хочется! — по взмаху палочки миссис Молли восемь уже готовых блюд английской и французской кухни взлетели вверх и опустились на длинный деревянный стол в кухне.

— Вообще-то, мне очень нравится готовить! — Джерри бросил взгляд на оставшиеся на кухне ингредиенты, достал палочку и взмахнул ею, отчего они и кухонная утварь взлетели вверх и начали быстро работать.

«Ого, не могу поверить, что он так умело колдует!» — Еда ещё не была приготовлена, и вкус её предстоит узнать, но Молли уже признала, что мастерство Джерри в бытовой магии не уступает её собственному.

Да, как Джерри мог не овладеть кулинарной магией, готовя три раза в день для целой семьи? Под постоянный взмах палочки Джерри блюда, разноцветные и ароматные, совершенно незаметно для глаз Молли и остальных, обретали форму, а затем приземлялись на длинный

кухонный стол.

Кисло-сладкая свинина, курица «Кунг Пао», баоцзы с бульоном внутри в корзиночке, вареная рыба, свинина в горшочке, синьцзянское большое блюдо с кусочками курятины.

Все это были проверенные лично Джерри любимые китайские блюда иностранцев, таких как Айша, Хаас и учительница Бэйли.

*Примечание:

Баоцзы (кит. 包子, пиньинь bāozi), или просто бао (кит. 包) — китайское блюдо, представляющее собой небольшой пирожок, приготовляемый на пару. Тесто, как правило, дрожжевое, в отличие от бууз (чьё название происходит от китайского баоцзы). В качестве начинки могут использоваться как мясные продукты, так и растительные (доуфу, капуста, грибы, тыква) или их сочетание. Чаще всего используют свиной фарш с капустой. Когда баоцзы готовятся в качестве сладкого блюда, начинкой может быть анко — паста из фасоли адзуки (лат. *Vigna angularis*), или кунжут.

В Китае баоцзы особенно любят есть на завтрак, но употребляются они и в другое время дня. В наши дни их можно купить и в замороженном виде, для быстрого приготовления на пару, или, в случае необходимости, даже в микроволновой печи. Особенно популярны баоцзы в шанхайской кухне.

Согласно китайской легенде — в частности, описываемой в классическом китайском романе «Троецарствие» — знаменитым стратегом II—III века н. э. Чжугэ Ляном были изобретены маньтоу, исходно соответствующие рецептуре сегодняшних баоцзы, однако, впоследствии превратившиеся в паровые булочки без начинки. До периода правления династии Сун маньтоу обозначали пирожки с начинкой и без, и примерно с этого времени возникает собственно термин «баоцзы» для обозначения паровых пирожков с начинкой.

Паровые пирожки с разнообразной начинкой наподобие баоцзы популярны и в других частях Азии. У тюркских народов, от Средней Азии до Турции, они известны как манты; у монголов и бурят — как буузы (в русской форме — пёзы); у корейцев — пянсе; во Вьетнаме — бань-бао; в Японии — никуман.

<http://tl.rulate.ru/book/81156/3326770>